

BARISTA

by ascaso

User manual
Manual de usuario





Reciclaje de su aparato.
Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.
Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.



0 INTRODUCCIÓN

Gracias por haber adquirido este producto **ascaso**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos. Su máquina de café profesional ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito de diseño como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

1 NORMATIVA

DECLARACIÓN DE CON**FORMIDAD CE**

ASCASO FACTORY SLU

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional** al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas: **98/37/CE** - - Directiva máquina **73/23/CEE, 93/68/CEE** - Directiva Baja Tensiòn **89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE** - - Directiva **EMC 97/23/** - Directiva equipos de presión (PED) y es conforme a las siguientes normas: **EN 292-1**, **EN 292-2**, **EN 60335-1**, **EN 60335-2-15**, **EN 55014**, **EN 61000-3**, **EN 61000-4**, **ENV 50141**, **EN 55104** Normas EN armonizadas

RECICLAJE
Reciclaje de su máquina de café.
Las máquinas de café pueden contener materiales reciclables. Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.



2 NORMAS DE SEGURIDAD

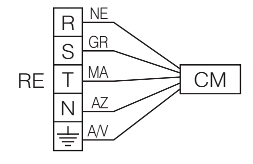


- Antes de conectar la máquina comprobar la red eléctrica de distribución. No se pueden utilizar alargos, adaptadores o enchufes múltiples para su conexión.
- Compruebe que existe toma a tierra y un dispositivo de seguridad eléctrica eficiente.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes y de ambientes que no superen los 5ºC de temperatura.
- Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
- No obstruir las rejillas de ventilación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie calienta-tazas.
- No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
- No desconectar la máquina de café tirando del cable de alimentación.
- No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
- No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No debe sumergir el aparato en agua.
- No dejar el material de embalaje (bolsas, clavos, cartones) al alcance de los niños.
- La máquina embalada se almacena en un lugar, seco y sin humedad. Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.
- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el fabricante.
- En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red. No se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
- Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas y objetos , de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.
- Guarde este manual de Instrucciones.

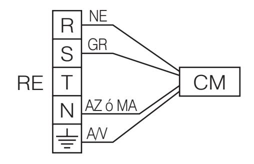
USO
Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

⚠ El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

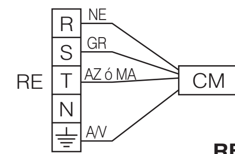
380/400V 3 Fases+neutro+tierra



380/400V 2 Fases+neutro+tierra

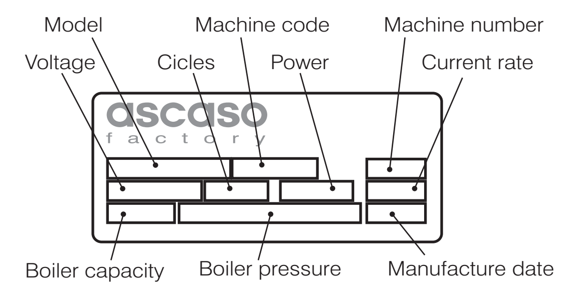


230V Trifásico+tierra

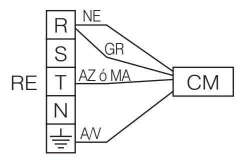


3 IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

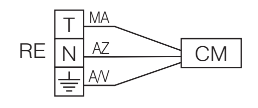
1. Interruptor general
2. Botoneras grupos
3. Manómetro presión caldera
4. Manómetro presión bomba
5. Grupos erogadores café
6. Mando grifo vapor
7. Tubo vapor
8. Mando grifo agua caliente
9. Salida agua caliente
10. Bandeja
11. Superficie calientatazas
12. Patas regulables



230V Monofásico+tierra



230V/115V Monofásico+tierra



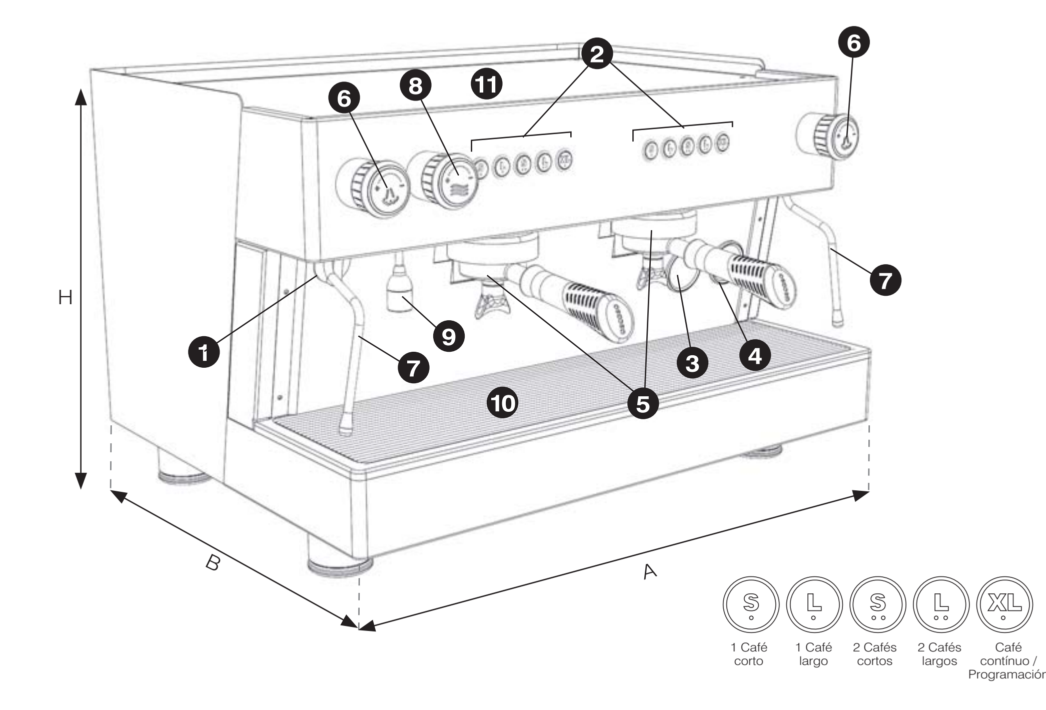
RE: Red Eléctrica **CM**: Cable Máquina **R-S-T**: Fases **N**: Neutro ⏚ : Tierra
NE: Negro **GR**: Gris **MA**: Marrón **AZ**: Azúl **A/V**: Amarillo/Verde

4 CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

Descripción de la máquina.
Las máquinas de la serie BARISTA son fabricadas para preparar café espresso y bebidas calientes. El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera en la que se produce el calentamiento del agua. Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor según las necesidades.

En los modelos con economizador el agua a utilizar para preparar las bebidas es tomada al momento de la red hídrica, presurizada por la bomba y calentada instantáneamente por el vapor generado por la caldera.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo está cubierto con paneles de cobertura total realizados en chapa de hierro pintada al horno y en acero inox. En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los grupos de erogación de café. En la parte superior de la máquina hay una superficie destinada para calentar las tazas.



5 INSTALACIÓN

La instalación, mantenimiento y reparación de las máquinas debe ser efectuado sólo por personal cualificado.

El plano de apoyo debe estar bien nivelado y seco, y ser estable.

Las máquinas van provistas de pies regulables en altura.

Para garantizar un uso correcto, la máquina debe estar instalada en lugares donde la temperatura ambiente esté comprendida entre +5ºC / +32ºC y la humedad no sea superior al 70%.

Se aconseja dejar un espacio libre alrededor de la máquina con el fin de agilizar los trabajos de mantenimiento, así como del espacio destinado al molino de café.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina se suministra lista para su conexión según las especificaciones requeridas.

Antes de conectar la máquina, asegurarse que los datos de la placa de características correspondan a los de la red de distribución eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica debe ir conectado a la conexión predispuesta según la normativa vigente.



Es imprescindible la conexión de la máquina a una conexión a tierra, debidamente conectada.

Para la conexión trifásica, hay que utilizar un cable de 5 conductores (3 3 fases+neutro+tierra).

Para la conexión monofásica, hay que utilizar un cable de 3 conductores (fase+neutro+tierra).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

En primer lugar, conectaremos un extremo del tubo del desagüe suministrado con la máquina a la cazoleta situada bajo la bandeja de desagüe de la máquina.
El otro extremo lo introduciremos a la toma del desagüe general previamente instalado.

A continuación, conectaremos la manguera flexible (conexión 3/8” H) a la bomba y a la entrada de agua de la red. En caso de que se instale un sistema de tratamiento de agua, conectaremos la manguera a la salida de dicho

	BARISTA 2GR	BARISTA PRO 2GR	BARISTA PRO 3GR
Voltaje	230 V (1 fase) / 380 V (trifásica)		
Potencia	3500 W	3500 W	5550 W
Caldera			
Presión Máxima	0,18/1,8 Mpa/bar	0,18/1,8 Mpa/bar	0,18/1,8 Mpa/bar
Presión Trabajo	0,12/1,2 Mpa/bar	0,12/1,2 Mpa/bar	0,12/1,2 Mpa/bar
Capacidad	13 Lt	13 Lt	18 Lt
Intercambiador			
Presión Máxima	1,20/12 Mpa/bar	1,20/12 Mpa/bar	1,20/12 Mpa/bar
Presión Trabajo	0,84/9 Mpa/bar	0,84/9 Mpa/bar	0,84/9 Mpa/bar
Capacidad	0,5Lt (x2)	0,5Lt (x2)	0,5Lt (x3)
Medidas (A/B/H)	700/535/465 mm	700/535/465 mm	920/535/465 mm
Peso	60 Kg	62 Kg	84 Kg
Entrada agua	3/8’’	3/8’’	3/8’’
Desagüe Ø	16 mm	16 mm	16 mm

MEDIDAS CON EMBALAJE			
Medidas (A/B/H)	805/630/560 mm	805/630/560 mm	1025/630/560 mm
Peso bruto	66 Kg	68 Kg	92 Kg
Volumen	0,284 m³	0,284 m³	0,362 m³

DOTACIONES			
Portafiltro 1 café	1	1	1
Portafiltro 2 cafés	1	1	2
Filtro ciego	1	1	1
Tubo desagüe 1,5m	1	1	1
Flexo entrada agua	1	1	1

sistema.



IMPORTANTE: No alimentar la máquina de café con agua por debajo de los 10º Fr de dureza.

Una vez realizadas las conexiones de entrada de agua y desagüe, abriremos la válvula o grifo para poder llenar la caldera.

6 PUESTA EN MARCHA

Ponga el interruptor general en la posición "ON" y automáticamente la máquina procederá al llenado de la caldera hasta el nivel fijado.

Una vez haya finalizado el proceso de llenado, se empezará a calentar el agua hasta la temperatura y presión de trabajo.

Regulación de la presión de bomba:

La bomba viene regulada de fábrica a 9 bares de presión. Si fuera necesario regularla, proceda como le indicamos a continuación:

- Quite el tapón de plástico situado en el panel lateral de la máquina, y con la ayuda de un destornillador, haga girar el tornillo de la bomba.
- En sentido a las agujas del reloj, se aumenta la presión.
- En sentido contrario a las agujas del reloj, disminuye la presión.

Regulación de la válvula de expansión: La válvula de expansión, es un componente que limita la presión máxima en el interior de los tubos térmicos de la caldera. Dicha presión no debe exceder nunca de los 12 bares. La válvula está regulada a 11 bares en fábrica. Si desea regular la válvula siga las siguientes indicaciones:

- Coloque el portafiltros provisto del filtro ciego en el grupo de café.
- Ponga en marcha el grupo y regule la bomba a la presión a la que desea regular la válvula, y a continuación gire el regulador de la válvula hasta que salga el agua por la misma.
- Una vez finalizado el proceso, vuelva a regular la bomba hasta los 9 bares.



ATENCIÓN: La válvula de expansión puede descargar agua muy caliente (93º C / 200º F).

A partir de éste momento, habrá que esperar que la presión en la caldera llegue al valor establecido para poder empezar a hacer cafés.

Preparación de café

Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso".



Si el café sale muy rápido o muy lentamente, hará falta cambiar el molido del café más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

1. Debe tener la máquina conectada. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo.
2. Accione la tecla **XL** (salida de café continuo) de la botonera y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad, una vez prensado.
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro en el grupo partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione la botonera en la selección deseada (**S**/corto//corto doble) (**L**/largo//largo doble) (**XL**/continuo).
7. La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.
8. Atención -Para obtener una óptima calidad en la extracción del café, use siempre el filtro adecuado para 1 ó 2 cafés

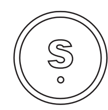


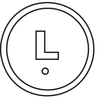
ATENCIÓN: No saque o gire el portafiltro mientras está pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.

Consejos generales:

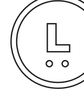
El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente
Colocar las tazas en el calienta tazas. La temperatura (optima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso.
Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias.

7 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ









XL

1 café corto	1 café largo	2 cafés cortos	2 cafés largos	continuo (volver a pulsar para cortar dosis)

Para poder programar las diferentes dosis de café, siga las siguientes instrucciones:

1. Mantenga pulsada la tecla "**XL**" durante al menos 3 segundos, hasta que el led empiece a parpadear (el resto de leds permanecen apagados).
2. Antes de 5 segundos, pulsar la tecla de la dosis a programar. El led permanecerá encendido fijo al igual que el de la tecla de programación (**XL**). En este momento la bomba y la electroválvula serán activadas.
3. Cuando la cantidad de café en taza sea el deseado, para detener la erogación volver a pulsar la misma tecla de la dosis que estamos programando, ó también podemos pulsar la tecla "**XL**".
4. Una vez la tecla "**XL**" deja de parpadear, la dosis ya está memorizada.

Para modificar o programar las diferentes dosis, siga los pasos anteriores actuando sobre la dosis a modificar.

Erogación contínua:

Pulse la tecla "**XL**" para obtener café en modo semiautomático. Pulsando la tecla "**XL**" activará la erogación hasta que se vuelva a pulsar la tecla para finalizarla. El tiempo máximo establecido és de 6 minutos, con lo cual transcurrido éste, la erogación se detendrá.



Recuerde: *La programación efectuada en el grupo izquierdo, és transferida al resto de grupos, pudiendo siempre modificar el resto de grupos a voluntad.*



MUY IMPORTANTE: No retire nunca el portafiltros mientras el grupo de café esté en marcha.

Programación función Pre-infusión.

La función de pre-infusión consiste en que durante 2 o 3 segundos una cantidad de agua penetra en el portafiltros mojando la pastilla de café molido y haciendo que aumente de tamaño, al tiempo que abre unos canales de irrigación a través de ella.

El agua a una temperatura de aproximadamente 90ºC y a una presión de unos 9 bares, recorre los canales de irrigación abiertos en el café.

A su paso arrastra las materias solubles del café, sus aromas y grasas.

La máquina de café se suministra con la función de pre-infusión desactivada.

En el caso que queramos activar la pre-infusión, siga los siguientes pasos:

1) Con la máquina apagada (interruptor general OFF), mantenga pulsada la tecla de 1 café corto ("**S**") de la botonera izquierda, y ponga en marcha la máquina (interruptor general ON) hasta que se quede iluminada sólo la tecla pulsada.
2) A continuación, vuelva a apagar la máquina y a volver a encenderla.
3) En éste momento la pre-infusión ya está activada.

Para desactivar la pre-infusión, siga los mismos pasos pero pulsando la tecla de 1 café largo ("**L**").



IMPORTANTE: La función de pre-infusión, solo se habilita en 1 café corto "S" y un café largo "L".

8 CAPPUCCINO, AGUA E INFUSIONES

El verdadero "cappuccino" está compuesto por 25 mililitros de café espresso y 125 mililitros de leche fría montada con vapor, que pasará de los 3 ó 4 grados centígrados a los cerca de 55 grados centígrados.

Usar leche de vaca fresca con un contenido de proteínas sobre el 3,2 por ciento y el 3,5 por ciento de grasa, y montada -sólo la cantidad necesaria para una taza- en un recipiente de acero (jarra) para evitar la mezcla con otros olores o sabores.

La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

Preparación

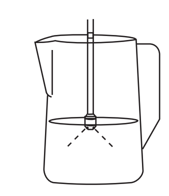
El manómetro indicará la presión de la caldera 1.2/1,5 bar. La caldera estará dispuesta para dispensar agua y vapor (aprox. 20/22 min.)

Gire el mando vapor. Es normal que al inicio del servicio de vapor le salga por el tubo un poco de agua,por lo que recomendamos posicione el tubo en la bandeja de desagüe.

Introduzca el tubo en la leche a calentar. Llene hasta 1/3 de la jarra .

TEXTURA

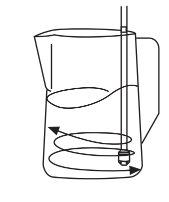
Obteniendo crema



Para obtener la consistencia denominada "terciopelo", se debe situar el tubo cappuccinador justo por debajo de la superficie de la leche.
Abrimos el mando vapor y movemos el tubo en diferentes ángulos (siempre bajo la superficie de la leche) hasta conseguir un efecto de emulsión gracias a la circulación del aire. Una vez texturada, el volumen de la leche puede ser del doble.
Por favor, recuerde que debe mover la jarra y el tubo de vapor, siempre asegurándose que trabaja en la zona más superficial de la leche.
Tras esta operación , la leche está texturada pero aún está fría.

TEMPERATURA

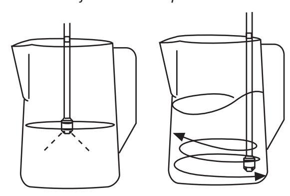
Calentando la leche



Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor en la jarra a más profundidad .Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.



Atención: *texturar requiere trabajar bajo la superficie de la leche y calentar requiere trabajar a más profundidad.*



Texturar Calentar

Recuerde no calentar la leche a más de 75ºC. A partir de este temperatura la leche estará escaldada y perderá sus propiedades para el cappuccino.

Una vez terminada la operación, gire el pomo para cerrar la salida de vapor.



Consejo: *El espresso es extractado a 75-80ºC. La leche está texturada y caliente entre 55ºC-70ºC. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona calientazas de la cafetera . Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.*

Una vez tenemos la leche caliente y texturada, ya estamos preparados para servirla en la taza, añadiéndola a nuestra base de espresso.

Posibles problemas

La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

1) Uno de lo motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.
2) Se ha calentado la leche demasiado (el tubo de vapor se sitúa a más profundidad en la jarra y calienta la leche sin dejar circular el aire en la superficie) antes de haber conseguido la textura deseable. **No hemos realizado correctamente el paso 1: TEXTURAR y no hemos dejado que el aire trabajara la leche.**



ATENCIÓN: Si ha utilizado el servicio de vapor o agua durante un período largo sin interrupción y observa que le baja la presión de salida, espere unos instantes a que se recupere la caldera. La presión óptima es de 1 / 1,5 bar.



IMPORTANTE:

Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture.

Para limpiar los orificios de absorción puede usar un clip. Asegurese de que el tubo esta libre de obstáculos.

9 MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento han de ser efectuadas con la máquina apagada, fría, y con la clavija o cable eléctrico desconectado.

Alguna operación específica puede requerir la puesta en marcha de la máquina.

A diario:

- Limpiar con cuidado la carrocería con un paño o una esponja limpia que no suelten hilos. En la partes de acero Inoxidable, seguir siempre el sentido del satinado.
- Limpiar los tubos de vapor y agua caliente, y comprobar que los agujeros de las salidas no estén obstruidos por incrustaciones de leche.
- Pasar el cepillo especial Ascaso V…26 para limpiar las duchas, y las juntas del portafiltros.
- Desmontar el filtro del portafiltros y con el cepillo limpiar las posibles incrustaciones de café. Aclarar con agua caliente.

Semanalmente:

- Con la máquina en marcha, cambiar el filtro de café del portafiltros por el filtro ciego suministrado. Vaciar un sobre de "Detergente grupo" código V.100 en el filtro ciego y fijarlo en el grupo. A continuación, accionar el ciclo de **lavado automático**.



Lavado automático

*Manteniendo pulsada la tecla "**XL**" pulsar la tecla "**S**" del mismo grupo, y empezará el ciclo automático, consistente en poner en marcha el grupo 7 segundos y pararlo durante 3 segundos sucesivamente hasta un total de 5 veces.*

Este proceso disuelve el polvo contenido en el filtro ciego, limpiando los conductos y la electroválvula, así como las duchas y difusores del grupo.

Este proceso puede repetirlo las veces que sean necesarias y hasta que por la descarga del grupo aparezca agua limpia.

Una vez finalizado, sacar el portafiltros y accionar el grupo durante 30 segundos haciendo pasar agua limpia.

- Para la limpieza de los filtros y portafiltros, preparar una solución compuesta de 4 sobres de "Detergente grupo" código V.100 ó cinco cucharadas de polvo detergente código V.101 con 1 litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inoxidable, plástico ó cristal. Que no sea de aluminio o hierro.
- Sumergir los portafiltros y los filtros en la solución, dejándolos como mínimo 20 minutos. Es preferible dejarlos una noche entera. Pasado éste tiempo, sacar las piezas y enjuagarlas abundantemente con agua limpia.

Limpiar la cazoleta de desagüe de la máquina, de restos de café y residuos recogiéndolos con una cucharilla.

www.ascaso.com





Recycling your machine.
Coffee machines may contain recyclable materials.
Please contact your distributor or your local waste collection centre.





0 INTRODUCTION

Thank you for purchasing this ascaso product. It may be used to make the best espresso coffee and delicious cappuccinos. Your professional coffee machine has been designed and built using cutting-edge technological design and engineering innovations to produce a high-quality, safe and reliable product.

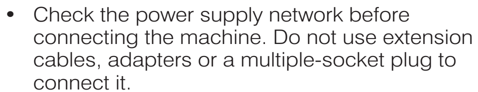
1 REGULATIONS

EC DECLARATION OF CONFORMITY

ASCASO FACTORY SLU

We declare under our sole responsibility that the product: **Coffee machine for professional use**, to which this Declaration refers, fulfils the provisions of the specific Directives: **98/37/EC** (Machinery Directive); **73/23/EEC** (repealed), **93/68/EEC** (CE Marking—modified), **2006/95/EC** (Low Voltage Directive); **89/336/EEC** (amended), **92/31/EEC** (EMC Directive); **97/23/EC** (Pressure Equipment Directive), and complies with the following standards: **EN 292-1**, **EN 292-2**, **EN 60335-1**, **EN 60335-2-15**, **EN 55014**, **EN 61000-3**, **EN 61000-4**, **ENV 50141**, **EN 55104**.
EN harmonised standards

RECYCLING
Recycling your coffee machine.
Coffee machines may contain recyclable materials.
Please contact your distributor or your local waste collection centre.



2 SAFETY RULES

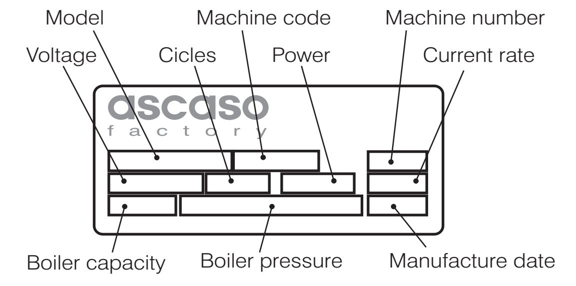
- Check the power supply network before connecting the machine. Do not use extension cables, adapters or a multiple-socket plug to connect it.
- Check there is an earth connection and an efficient electrical safety device.
- Place the machine on a flat, stable surface, out of reach of children or animals and away from hot surfaces and environments with a temperature of 5ºC or less.
- Never start a defective machine or one with a damaged power cord.
- Do not obstruct the ventilation grid and take special care not to cover the cup-warmer surface with cloths or other objects.
- Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.
- Do not unplug the coffee machine by pulling on the power cord.
- Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.
- Do not handle the machine with wet feet or hands.
- Do not place the machine under water.
- Do not leave packaging material (bags, nails, cardboard) within children’s reach.
- The packaged machine should be stored in a dry place, free of humidity. Do not place any other heavy loads on the packaging.
- Use only manufacturer-approved accessories and replacements.
- In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself. Call a service technician.
- Improper installation may cause damage to persons and objects for which the manufacturer may not be considered liable.
- Ignoring these warnings can jeopardise the safety of both the machine and the user.
- Keep this instruction manual.

USE
The machines have been designed, manufactured and protected to be used as machines for making espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, camomile, etc.); any other use is considered improper and therefore dangerous.

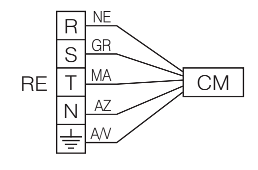
The manufacturer accepts no liability for damage to persons or objects resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

3 COMPONENT KEY

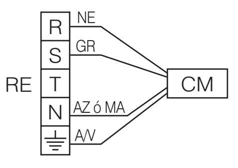
1. General switch
2. Button pads
3. Boiler pressure gauge
4. Pump pressure gauge
5. Coffee dispenser groups
6. Steam control knob
7. Steam nozzle
8. Hot water control knob
9. Hot water dispenser
10. Tray
11. Cup-warmer surface
12. Adjustable legs



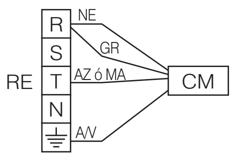
380/400V 3 Phase+neutral+ground



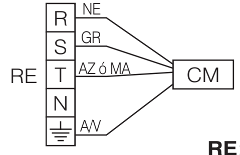
380/400V 2 Phase+neutral+ground



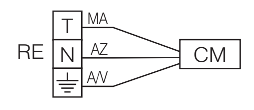
230V Single phase+ground



230V 3 Phase+ground



230V/115V Single phase+ground



RE: E. Network **CM**: Power cord **R-S-T**: Phases **N**: Neutral ⏚ : Ground
NE: Black **GR**: Grey **MA**: Brown **AZ**: Blue **A/V**: Yellow/Green

4 MACHINE FEATURES

Machine description
BARISTA series machines are manufactured for making espresso coffee and hot drinks. The operating mechanism consists of a displacement pump inside the machine that feeds the boiler in which the water is heated. When the controls are activated, water is sent in the form of hot water or steam to the external dispensers, as required.

On models with economiser, the water used for making drinks is taken as required from the water mains supply, compressed by the pump, and heated instantly with steam generated by the boiler.

The machine comprises a steel frame structure to which the mechanical and electrical components are attached. The whole unit is fully covered with panels made from oven-painted sheet iron and stainless steel. The coffee-making mechanisms, knobs, control devices and the coffee-dispensing groups are on the front of the machine. There is an area designated for warming cups on the top of the machine.

1 espresso | 1 *lungo* | 2 espressos | 2 *lungo* | Continuous coffee / Programming

5 INSTALLATION

Installation, maintenance and repair of machines may only be performed by qualified personnel.

The surface upon which the machine is placed must be properly level, dry and stable.

Machines come with height-adjustable feet.

To ensure proper use, the machine must be installed in places where the surrounding temperature is between +5ºC/+32ºC and where humidity does not exceed 70%.

A free space should be left around the machine for maintenance work and for the coffee grinder.

ELECTRICAL CONNECTION

The machine comes ready for connection in accordance with the required specifications.

Before connecting the machine, make sure that the data on the machine nameplate correspond to the characteristics of the power supply.

The power cord must be connected to the pre-assigned connection in accordance with the current regulations.



The machine must be connected to a duly installed earth connection.

A 5-conductor cable (3 3-phase+neutral+earth) must be used for the three-phase connection.
A 3-conductor cable (phase+neutral+earth) must be used for the single-phase connection.

WATER CONNECTION

First, connect one end of the drainage tube supplied with the machine to the chamber beneath the machine's drainage tray.
Fit the other end to the previously installed general drainage outlet.

Then connect the flexible hose (3/8" H connection) to the pump and the water supply. If a water treatment system is installed, connect the hose to the system's outlet.



IMPORTANT: Do not supply the coffee machine with water with a hardness of under 10ºf.

Upon establishing the water supply and drainage connections, open the valve or tap to fill the boiler.

	BARISTA 2GR	BARISTA PRO 2GR	BARISTA PRO 3GR
Voltage	230 V (1-phase) / 380 V (three-phase)		
Power	3500 W	3500 W	5550 W
Boiler **Maximum pressure** **Operating pressure** **Capacity**	0.18/1.8 MPa/bar 0.12/1.2 MPa/bar 13 l	0.18/1.8 MPa/bar 0.12/1.2 MPa/bar 13 l	0.18/1.8 MPa/bar 0.12/1.2 MPa/bar 18 l
Exchanger **Maximum pressure** **Operating pressure** **Capacity**	1.20/12 MPa/bar 0.84/9 MPa/bar 0.5 l (x2)	1.20/12 MPa/bar 0.84/9 MPa/bar 0.5 l (x2)	1.20/12 MPa/bar 0.84/9 MPa/bar 0,5 l (x3)
Dimensions (W/D/H)	700/535/465 mm	700/535/465 mm	920/535/465 mm
Weight	60 kg	62 kg	84 kg
Water supply	3/8''	3/8''	3/8''
Drainage Ø	16 mm	16 mm	16 mm
DIMENSIONS WITH PACKAGING			
Dimensions (W/D/H)	805/630/560 mm	805/630/560 mm	1025/630/560 mm
Gross weight	66 kg	68 kg	92 kg
Volume	0.284 m³	0.284 m³	0.362 m³
FEATURES			
Filter holder for 1 coffee	1	1	1
Filter holder for 2 coffees	1	1	2
Blind filter	1	1	1
1.5-m drainage tube	1	1	1
Flexible water-supply hose	1	1	1

ENGLISH

6 START-UP

Place the general switch in the "ON" position and the machine will automatically start filling the boiler to the established level.

When the filling process is complete, the water will start to heat up and the correct operating temperature and pressure will be established.

Pump pressure adjustment:

The pump comes with a factory-programmed pressure of 9 bar. If it requires adjustment, proceed as instructed below:

- Remove the plastic cap, located on the side panel of the machine, and use a screwdriver to turn the screw of the pump.
- By turning it clockwise the pressure will increase.
- By turning it anti-clockwise the pressure will decrease.

Expansion valve adjustment: The expansion valve is a component that limits the maximum pressure in the boiler's thermal tubes. This pressure must never exceed 12 bar. The valve is factory-programmed at 11 bar. If you wish to adjust the valve, follow the indications below:

- Place the filter holders with the blind filter in the coffee group.
- Set the group running and adjust the pump to the pressure at which you wish to use the valve. Then turn the valve adjuster until water starts coming out of it.
- When the process is complete, adjust the pump to 9 bar again.



ATTENTION: The expansion valve can discharge very hot water (93ºC/200ºF).

It is necessary to wait until boiler pressure reaches the established value before starting to make coffee.

Making coffee

Any type of coffee may be used. For optimal results, use blends designed especially for making "espresso" coffee.



If the coffee comes out very quickly or very slowly, change to a finer or coarser coffee grind and experiment with compactness to suit preference.

1. The machine must be connected. Place the filter holder (with filter) in the group.
2. Press the **XL** button (continuous coffee dispenser) and allow water to pass through the group. Performing this procedure before making coffee will eliminate residues and establish the temperature for optimal service.
3. The filter must be filled to 3/4 its capacity, once the coffee has been compacted.
4. Clean the coffee residues that have been deposited on the edges of the filter to ensure a perfect fit.
5. Fit the filter holder in the group and turn from left to right, exerting sufficient pressure at the end.
6. Place the cups or cup on the tray and press the button for the chosen coffee type (**S**/espresso// double espresso; **L** *lungo*//double *lungo*; **XL**/ continuous).
7. Perfect espresso extraction takes 20-25 seconds.
8. Attention—to obtain optimal quality when making coffee, always use the 1- or 2-coffee filter.

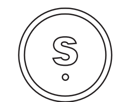


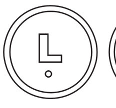
ATTENTION: Do not remove or turn the filter holder while the water is passing through, as the machine is under pressure at this time.

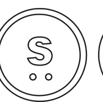
General tips

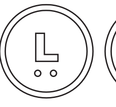
The filter holder must always be fitted in the machine to keep it warm.
Place the cups on the cup warmer. The espresso is best at optimal temperature (40°C/105°F).
Grind the amount of coffee necessary, as required, because ground coffee quickly loses its aroma and taste and the coffee's fatty substances turn rancid.

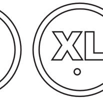
7 PROGRAMMING THE COFFEE DOSE











1 espresso	1 *lungo*	2 espressos	2 *lungo*	continuous (press again to discontinue the dose)

To program different coffee doses, follow the instructions below:

1. Keep the **XL** button pressed down for at least 3 seconds, until the LED starts blinking (the other LEDs remain off).
2. Before 5 seconds have passed, press the button of the dose to be programmed. The LED will remain steadily lit, as will the programming button (**XL**). The pump and solenoid valve are activated at this time.
3. When the cup contains the required amount of coffee, in order to stop dispensing, press the dose button that was used for programming once again, or press the **XL** button.
4. When the **XL** button stops blinking, the dose has been memorised.

To change or program different doses, follow the above steps and apply them to the dose to be changed.

Continuous dispensing:

Press the **XL** button to obtain coffee in semi-automatic mode. Pressing the **XL** button activates dispensing until the button is pressed again to complete the process. The maximum time established is 6 minutes, after which dispensing will stop.



Remember: *Programming of the left-hand group is transferred to the other groups, which may be modified as required.*



VERY IMPORTANT: Never remove the filter holders while the coffee group is running.

Programming the pre-infusion function

The pre-infusion function allows a quantity of water to penetrate the filter holders for 2 or 3 seconds, thus moistening the tablet of ground coffee, causing it to swell and opening up irrigation channels through it.

Water at a temperature of approximately 90ºC and a pressure of around 9 bar runs through the irrigation channels that have been forged in the coffee.

As the water passes through, it drags with it the coffee's soluble materials, aromas and fats.

The coffee machine is supplied with the pre-infusion function deactivated.

If you wish to activate pre-infusion, follow the steps below:

1) With the machine off (general OFF switch), keep the single espresso coffee (**S**) button on the left button pad pressed down, and start the machine (general ON switch) until only the button being pressed remains lit.
2) Switch the machine off and then switch it back on again.
3) The pre-infusion function is now activated.

To deactivate the pre-infusion function, follow the same steps but press the single *lungo* coffee (**L** button).



IMPORTANT: The pre-infusion function can only be enabled for a single espresso (S) and a single *lungo* (L).

8 CAPPUCCINO, WATER AND INFUSIONS

True "cappuccino" contains 25 millilitres of espresso coffee and 125 millilitres of cold steam-whipped milk, which goes from 3 or 4 degrees centigrade to nearly 55 degrees centigrade.

Use fresh cow's milk with a protein content of over 3.2 percent and a fat content of 3.5 percent. Whip only the amount required for one cup in a steel recipient (jug) to prevent it from mixing with other odours or tastes.

The density of the cream must be uniform and there must be no separation from the liquid, or holes or bubbles.

Preparation

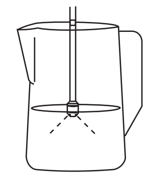
The pressure gauge will indicate a boiler pressure of 1.2/1.5 bar. The boiler is ready to dispense water and steam (approx. 20-22 min.).

Turn the steam control knob. It is normal for a little water to come out of the nozzle after setting the steam function running. We therefore recommend that you place the nozzle in the drainage tray.

Put the nozzle in the milk to be heated. Fill the jug up to 1/3 capacity.

TEXTURE

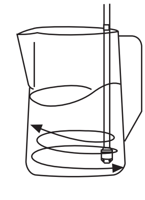
Obtaining cream



To obtain what is known as a "velvety" consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk.
Turn the steam control knob and move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to attain an emulsion with the air circulation. Once textured, the milk may attain double the volume.
Remember to move the jug and the steam nozzle very close to the surface of the milk.
Upon completion of this operation, the milk will be textured but still cold.

TEMPERATURE

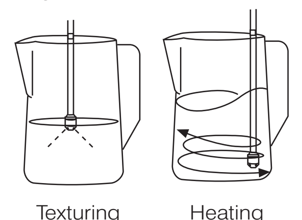
Heating the milk



After the correct texture has been obtained, place the steam nozzle deeper in the jug. Make circular movements to heat all the milk until the required temperature has been attained.



Attention: *Texturing should be done immediately beneath the milk's surface, while the nozzle should be placed deeper for heating.*



Texturing Heating

Remember: do not heat the milk to over 75ºC. From this temperature upwards, milk scalds and loses the properties required for good cappuccino.

When the operation is complete, turn the knob to close the steam dispenser.



Tips: *The espresso is extracted at 75-80ºC. The milk is textured and heated to between 55ºC-70ºC. It is important to maintain these temperatures for serving. The cups should therefore be warmed in the coffee machine's cup warmer. If this is not possible, heat the cup with hot water prior to use.*

Once the milk is hot and textured, it is ready to be served in the cup by adding it to the espresso base.

Possible problems

The cream may be too thin and lack consistency.

1) A possible reason is that the milk has already been heated.
2) The milk has been heated up too soon (the steam nozzle has been placed too deeply in the jug and the milk has been heated without allowing the air to circulate on the surface) before the required texture has been attained. **Step 1 (texturing) has not been performed properly: and the air has not been allowed to circulate in the milk.**



ATTENTION: If the steam or water function has been used uninterruptedly for a long period of time and you notice a reduction in pressure, wait a few moments for the boiler to recover. Optimal pressure is 1/1.5 bar.



IMPORTANT:

After each use it is advisable to release steam for 5 seconds to clean the tube and avoid blockage.

Clean the absorption holes using a paper clip. Make sure the nozzle is free of obstructions.



Maintenance should be done with the machine off, cold and unplugged.

Some specific operations may require the machine to be running.

Daily maintenance

- Carefully clean the bodywork with a cloth or clean sponge that are lint-free. Always follow the grain when cleaning stainless steel.
- Clean steam and hot water nozzles and check that the outlet holes are not blocked by crusted milk.
- Clean the showerheads and the filter holder gaskets with the special Ascaso V.26 brush.
- Disassemble the filter holder filters and use the brush to clean possible coffee remains. Rinse with hot water.

Weekly maintenance

- Switch the machine on and change the coffee filter of the filter holder for the blind filter supplied. Empty a sachet of V.100-code "Group Detergent" in the blind filter and place it in the group. Then run the **automatic cleaning cycle**.



Automatic cleaning cycle

Keep the **XL** *button pressed down, press the* **S** *button of the same group, and start the automatic cycle. The cycle runs the group for 7 seconds and then stops it for 3 seconds. Do this up to a total of 5 times.*

This process dissolves the powder contained in the blind filter, cleans the ducts and the solenoid valve, along with the showerheads and group dispensers.

This process should be repeated as often as required until clean water appears through the group dispenser.

Once complete, remove the filter holders and run the group for 30 seconds, passing clean water through it.

- To clean the filters and filter holders, prepare a solution made of 4 sachets of V.100-code "Group Detergent" or five spoonfuls of V.101-code detergent powder and 1 litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass recipient. It must not be made of aluminium or iron.
- Immerse the filter holders and the filters in the solution, leaving them for at least 20 minutes. It is best to leave them overnight. When they have been soaked sufficiently, remove the parts and rinse them in abundant clean water.
Clean coffee remains and residues from the machine drainage chamber by removing them with a teaspoon.

www.ascaso.com

NOTES

www.ascaso.com



BARISTA

by ascaso

Ascaso Factory SLU
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

ESPRESSO COFFEE GRINDER



Ascaso Factory SLU
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

ascaso
for coffee lovers





Ascaso Factory SLU
Energía, 39-41 Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com